

# やまぐち食の安心ニュースレター

2012/4 第 8 号



やまぐちの旬の農産物 夏みかん

## カンピロバクター食中毒の予防について

4～5月は、屋外でバーベキューなどを楽しむ機会が増える季節です。このような場面では、食肉を加熱不十分なまま喫食することにより、カンピロバクター食中毒が発生することがあります。正しい知識を身に付け、しっかりと予防しましょう。

### 特徴は？

カンピロバクターは、鶏、牛などの動物の腸内に生息する細菌で、健康な動物でも保有している可能性があります。この菌は、動物には症状を起ささないのですが、100個程度と比較的少ない菌量の摂取でヒトに感染します。感染した場合、1～7日後に、下痢、腹痛、吐き気、悪寒などの症状が出ます。

### 原因となる食品は？

肉類の加熱不足や牛レバーや鶏刺などの生食、生肉から二次汚染を受けたサラダなどが原因食品となっています。

### 食肉は十分に加熱しましょう。

食肉は、中心部までしっかり加熱調理しましょう。加熱の目安は、中心部が75℃で1分以上です。

### 予防のポイント

- ・生肉や加熱不十分な食肉の喫食は避けましょう。
- ・生肉を取り扱った手や包丁などの器具は、十分に洗浄消毒しましょう。
- ・焼き肉をする時は、生肉と生で食べる野菜などを別の皿に盛りつけ、生肉専用の取り箸やトングを用意しましょう。
- ・小児や高齢者、抵抗力の弱い方は、鶏刺等の生肉や鶏のタタキなどを食べないようにしましょう。

## ボツリヌス食中毒の発生について

今年3月下旬、鳥取県において、喫食者2名が意識不明となるボツリヌス食中毒が発生しました。ボツリヌス食中毒の発生は極めて少ないのですが、一旦発生すると重篤な症状を呈します。この菌は、土壌中や河川、動物の腸内など自然界に広く生息する菌で、酸素のないところで増殖し、熱にきわめて強い芽胞を作って、加熱後も生き残っていることがあります。また、毒性の強い神経毒を作り、毒素の無害化には、80℃で30分間の加熱を要するという特徴があります。

### 過去の原因食品

缶詰、瓶詰、真空パック食品、レトルト類似食品、いずしなど

### 予防のポイント

購入した食品は、消費（賞味）期限内に飲食するとともに、保存に当たっては、容器・包装に記載された保存方法に従ってください。

## コンテンツ

- ・カンピロバクター食中毒の予防について
- ・ボツリヌス食中毒の発生について
- ・食品中の放射性物質の新たな基準値について
- ・牛海綿状脳症(BSE)対策の再評価について
- ・牛肝臓の取扱いについて
- ・協議会委員から
- ・山口県からのお知らせ

毎月第3日曜日は

「食を考える日」

## 食品中の放射性物質の新たな基準値について

東京電力福島第一原子力発電所の事故後、食品中の放射性物質の暫定規制値が設定され、暫定規制値を超える食品が市場に流通しないよう出荷制限などの措置がとられてきましたが、より一層の食品の安全と安心を確保するために、長期的な観点から新たな基準が設定されました。(平成 24 年 4 月 1 日施行)

### 新たな基準値の概要

放射性物質を含む食品からの被ばく線量の上限を、年間 5 ミリシーベルトから年間 1 ミリシーベルトに引き下げ、これを基に放射性セシウムの基準値が設定されました。

### 新たな基準値設定の考え方

年間の被ばく線量の上限值 1 ミリシーベルトから、飲料水による線量(約 0.1 ミリシーベルト)を引き、残りの線量を一般食品に割り当てます。

### 「一般食品」の基準値

年齢や性別などにより 10 区分(乳幼児、妊婦の区分も含む)に分け、それぞれの区分ごとに限度値を算出し、その結果から最も厳しい値を下回る 100 ベクレル/kg を全区分の基準としています。

### 「乳児用食品」、「牛乳」の基準値

放射性への感受性が高い可能性があるとされる子供への配慮から、独立の区分とし、「一般食品」の半分の 50 ベクレル/kg としています。

### 「飲料水」の基準値

WHO(世界保健機関)が示している基準を踏まえ、10 ベクレル/kg としています。

### 経過措置

新たな基準値は、平成 24 年 4 月 1 日からの施行ですが、流通市場に混乱が起きないように、準備期間が必要な次の食品については、一定の期間、暫定規制値が適用されます。(その期間経過後は、「一般食品」の基準値が適用されます。)

米・牛肉・・・500 ベクレル/kg(平成 24 年 9 月 30 日まで)

大豆・・・500 ベクレル/kg(平成 24 年 12 月 31 日まで)

## 牛海綿状脳症(BSE)対策の再評価について

厚生労働省では、牛海綿状脳症対策について、平成 13 年 10 月の対策開始から 10 年が経過したことから、最新の科学的見地に基づき、国内検査体制、輸入条件といった対策全般の再評価を実施することとしています。

平成 23 年 12 月 19 日に、厚生労働省は食品安全委員会に対し、BSE 対策についての食品健康影響評価(リスク評価)を依頼しており、今後、その評価結果を踏まえて、必要な管理措置の見直しが行われる予定です。

依頼された食品健康影響評価の内容

- ・国内措置(検査対象月齢、特定危険部位の範囲)
- ・国境措置(月齢制限、特定危険部位の範囲)



やまぐちの旬の水産物 あおりいか

## 牛肝臓の取扱いについて

厚生労働省は、国民の健康保護の観点から、食中毒の危険性が高まる夏までに、牛肝臓の生食を禁止する方向で手続きを進める方針であり、現在、パブリックコメントが実施されています（～5月18日）。

### これまでに得られている知見

・薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会乳肉水産食品部会で議論された結果、平成24年3月30日までに以下の知見が得られています。

腸管出血性大腸菌は牛の腸管内に存在し、2～9個の菌の摂取で食中毒が発生した事例が報告されている。

生食用牛肝臓の提供の自粛を要請した昨年7月以降でも、全国で4件（患者数13人）の食中毒事例が報告されている。

厚生労働省が実施した牛肝臓の汚染実態調査で、牛肝臓内部から腸管出血性大腸菌が検出されている。また、国内外の文献において、牛肝臓内部及び胆汁から腸管出血性大腸菌の検出事例が報告されている。

牛肝臓を安全に生食するための有効な予防対策は見いだせていない。

### 対応（案）

・上記を踏まえ、厚生労働省は、以下の内容を掲げた食品衛生法に基づく規格基準を設定する方針です。

牛肝臓を生食として販売してはならない

牛肝臓を使用して食品を製造、加工又は調理する場合には、中心部を63℃で30分間加熱又は同等以上の殺菌効果のある加熱殺菌が必要（加熱食肉製品等の規格基準の加熱殺菌条件として規定されている条件と同一であり、既存の腸管出血性大腸菌O157:H7のD値（菌数を10分の1にするのに必要な殺菌条件）からも、当該条件で十分に安全性を確保できると考えられます。）

・また、消費者等への注意喚起の観点から、消費者庁に表示基準の設定を含めた安全確保対策の周知等について検討を依頼することも必要とされました。

・なお、関係団体が、引き続き牛肝臓内部の汚染除去試験等を実施していることから、今後、安全性を確保できる新たな知見が得られた場合には、手続きの途中であっても、改めて審議を行うこととされています。

食の安心総合情報ホームページ



<http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a15300/syoku/index.html>

## 協議会委員から

山口県漁業協同組合

総務指導部次長 白石隆倅

山口県は三方を海に開け、しかも、日本海と瀬戸内海という二つの異なる海をもっているため、浜では多種多様な魚が水揚げされており、旬の時期は味も一段とおいしくなります。

山口県漁業協同組合は、生産者が水揚げした魚を全国の市場へ販売を行うとともに、漁業に必要な網、石油等と生活に必要な生活必需品を供給している組織です。

全国の食卓に新鮮で安心安全な水産物をお届けするために、鮮度を落とさない輸送を行っています。

今後この協議会の皆様と、食の安心安全の確保に向け、いろいろな団体の方と協議し積極的に取り組んでいきます。

山口県食の安心モニター

野上幸子

食の安心モニターは、日常の買い物を通じた食品表示や食品の衛生管理状況のモニタリング、研修への参加等を通じ、食に関する理解の促進、地域住民への情報提供、相談の取次が主な活動です。

モニター研修会へ参加したり、モニタリングする中で得た情報を友達に伝える等、食の安心安全に関心を持つ方が増えるように取り組んでいます。

食の安心、安全を確保するためには、消費者が正しい情報を身につけ、賢い消費者になることが必要だと思っています。

また、消費者と事業者、生産者との意見交換を行い、相互の理解を図り、信頼関係を作ることも大切だと思っています。

## 山口県からのお知らせ

### 平成24年度山口県食品衛生監視指導計画

県では、安全な食品の生産、製造・加工及び流通の確保を図るため、平成24年度に実施する食品衛生に関する監視指導を重点的、効率的かつ効果的に実施するための「山口県食品衛生監視指導計画」を策定しました。

#### 【重点監視事項】

- (1)食品等事業者が講じている措置の点検・確認
  - ・食品の安全確保は食品等事業者の責務であり、その責務を果たし、安全な食品を供給するため、施設基準、製造基準、衛生規範等の遵守（コンプライアンス）を徹底させるとともに、食品表示の監視の強化を図ります。
  - ・自主管理のさらなる促進のため、「高度衛生管理工程」及び「表示適正事業所」の認定取得を促進します。
- (2)食中毒発生防止対策の強化
  - ・ノロウイルスを原因とする食中毒予防対策を徹底します。
- (3)食肉を取り扱う施設に対する監視指導の強化
  - ・平成23年4月に食肉の生食を原因とする腸管出血性大腸菌食中毒が発生したことを受け、生食用食肉を取り扱う施設に対し、新たに設定された生食用食肉の規格基準に基づく監視指導を強化するとともに、牛レバー、鶏肉等の生食や加熱不足によるカンピロバクター食中毒等の予防対策を徹底します。



### 食の安心協力事業所の募集

県では、県民の皆様が食品関係事業者の現場見学や意見交換を通じて相互理解と信頼関係を構築していく「食の安心コミュニティ活動」に協力し、施設見学の受入や消費者との意見交換等に取り組む「食の安心協力事業者」を募集しています。

現在、17事業所が食の安心協力事業所として登録されています。

#### 【食の安心協力事業者（平成24年3月末現在）】

- ・日本果実工業株式会社 山口工場
- ・株式会社みるくたうん
- ・深川養鶏農業協同組合 製菓第一工場
- ・深川養鶏農業協同組合 加工第二工場
- ・フジミツ株式会社 本社工場
- ・全国農業協同組合連合会山口県本部 久賀工場
- ・うまもん株式会社
- ・株式会社シマヤ
- ・株式会社柚子屋本店
- ・やまぐち県酪乳業株式会社
- ・有限会社田原屋
- ・きららオーガニック・ライフ
- ・株式会社ファームランド
- ・カンロ株式会社 ひかり工場
- ・山口農協直販株式会社 精米センター
- ・山口農協直販株式会社 鶏卵センター
- ・(社)やまぐち食の安心・安全研究センター

## 食の安心ダイヤル

設置場所	電話番号
食の安心相談室(県庁)	083-933-3000
岩国健康福祉センター	0827-29-1529
柳井健康福祉センター	0820-22-3890
周南健康福祉センター	0834-33-6432
山口健康福祉センター	083-932-2269
山口健康福祉センター 防府支所	0835-22-3742
宇部健康福祉センター	0836-33-3001
長門健康福祉センター	0837-22-2832
萩健康福祉センター	0838-25-2671
下関市立下関保健所	083-231-1936

#### やまぐち食の安心・安全推進協議会

事務局 753-8501 山口市滝町1-1  
山口県環境生活部生活衛生課  
TEL:083-933-2974/FAX:083-933-3079  
E-mail:a15300@pref.yamaguchi.lg.jp